ШКОЛА ГАСТРОНОМА
№10 (66) МАЙ 2009

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ



детский праздник

ISSN 1819-9488
9 771819 948005 09010









Ура, каникулы!
Это радостное событие и для детей, и для родителей всегда хочется отметить. А что любят дети? Конечно, пиццу и хот-доги. Приготовьте их сами – это дешевле, вкуснее, а главное, надежнее. Тем более что это очень легкие рецепты, не требующие от вас ни много сил, ни времени.
А еще дети любят бутерброды, особенно забавные. Не останется без внимания и ароматное куриное филе с таким интригующим названием.
Много рецептов мы подобрали и для сладкоежек. В общем, будет пир на весь мир!
Приятного аппетита.

Ваша редакция





условные обозначения

вегетарианское питание

легкие рецепты

блюда, которые подходят для детей

рецепты средней сложности

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

рецепты для опытных кулинаров

* полезный совет

содержание



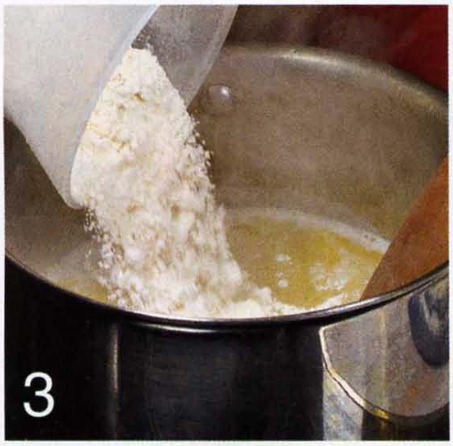


профитроли с картофельным салатом

Время приготовления: 1 час 15 мин.
Количество: 20 штук













ЧТО НУЖНО:

200 г вареного языка
4 картофелины
2 морковки
3 яйца
3 соленых огурца
1 груша
4 пера зеленого лука
• горсть кресс-салата

Для профитролей:

100 г сливочного масла
200 г муки
• щепотка соли
4 яйца
3 желтка

Для майонеза:

275 мл оливкового масла
2 яйца
1 ч. л. горчичного порошка
1 ч. л. белого винного уксуса
0,5 ч. л. соли

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель и морковь отварить в мундире до готовности. Яйца сварить вкрутую.

2 Приготовить майонез. Взбить миксером 2 яйца с горчичным порошком и солью. Не выключая мотора, влить тонкой струйкой оливковое масло. Добавить уксус и еще раз взбить до однородности. Поставить в холодильник.

3 Испечь профитроли. 250 мл воды вскипятить с солью и маслом, всыпать сразу всю муку и варить 3–5 мин. на медленном огне, хорошо размешивая. Снять с огня. Смесь слегка охладить и по одному добавить, все время перемешивая, яйца и желтки. Тесто должно стать гладким и слегка тягучим.

4 Разогреть духовку до 180 °С, противень смазать маслом и застелить пергаментом. Выложить чайной ложкой тесто на расстоянии 2–3 см. Выпекать 20–25 мин. Затем уменьшить температуру до 160 °С и готовить в духовке еще 15 мин. Сделать сбоку каждой булочки прокол ножом и дать остыть на решетке.

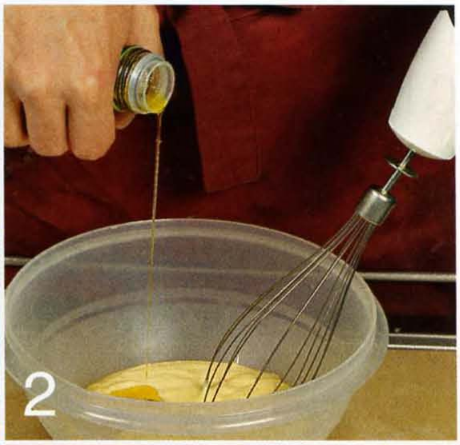
5 Картофель, морковь и яйца очистить. Груши и зелень вымыть. Язык, картофель, морковь, грушу и огурцы нарезать мелкими кубиками. Зелень измельчить. Все ингредиенты перемешать, приправить майонезом и, если нужно, солью и перцем.

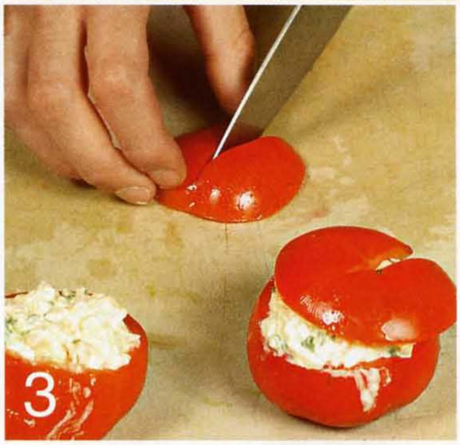
6 С профитролей срезать верхушки, разложить внутрь салат и сразу же подать к столу.

закуска «божьи коровки»

Время приготовления: 15 мин.
Порций: 6









ЧТО НУЖНО:

150 г	очищенных креветок
3	сваренных вкрутую яйца
4 ст. л.	нарезанной зелени
700 г	помидоров черри
2	зубчика чеснока
150 мл	оливкового масла
1	желток
0,5 ч. л.	горчицы
•	сок 0,5 лимона
•	соль

ЧТО ДЕЛАТЬ:

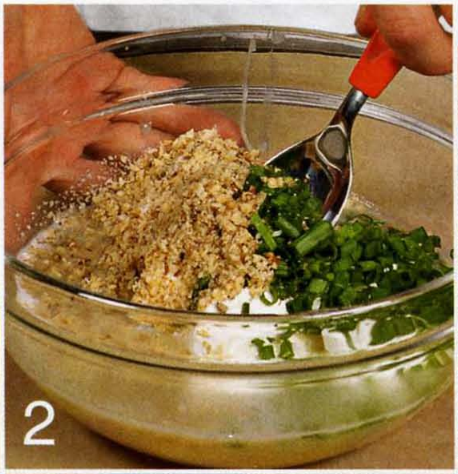
1 Креветки, яйца, чеснок измельчить и перемешать с зеленью.

2 Взбить желток с горчицей и щепоткой соли. Продолжая взбивать, добавить оливковое масло и лимонный сок. 1 ст. л. майонеза отложить, оставшимся приправить начинку.

3 С помидоров срезать верхушки, удалить сердцевины. Начинить. Надрезать верхушки посередине, слегка раздвинуть и накрыть ими фаршированные помидоры. Майонезом нарисовать точки, из гвоздики сделать «глазки».













рулетики с сыром и орехами

ЧТО НУЖНО:

- **20** листьев зеленого салата
- **100 г** сыра с голубой плесенью
- **100 г** густой сметаны
- **50 г** очищенных грецких орехов
- **0,5 ч. л.** желатина
- **2** свежих огурца
- **0,5** пучка зеленого лука
- редис и половинки грецких орехов для украшения

Время приготовления: 45 мин. + 3 часа
Количество: 24 штуки

КСТАТИ

Это блюдо можно приготовить из любого салата с широкими листьями: латука, листового, ромен. Красный салат радиккьо выглядит очень эффектно, но его листья горчат и вряд ли понравятся детям.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

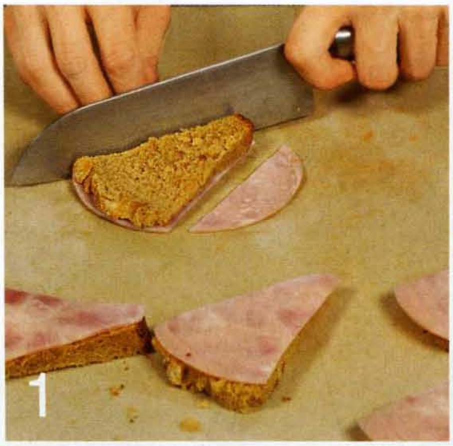
1 Желатин положить в огнеупорную посуду, влить небольшое количество холодной кипяченой воды (2–3 ст. л.) и оставить набухать на 20 мин. Листья зеленого салата и лук вымыть и обсушить. Орехи порубить ножом в крупную крошку.

2 Сыр раскрошить. Лук измельчить. Миску с набухшим желатином поставить на кастрюлю подходящего размера с кипящей водой и нагревать на среднем огне, помешивая, пока желатин полностью не растворится. Вода в кастрюле не должна кипеть слишком сильно, чтобы брызги не попадали в миску с желатином.
Снять с огня, добавить раскрошенный сыр и тщательно перемешать. Дать полностью остыть, затем смешать со сметаной, измельченным луком и порубленными орехами.

3 Циновку для роллов застелить пищевой пленкой. Положить на нее салатные листья так, чтобы они слегка находили друг на друга. Из листьев должен получиться прямоугольник размером с циновку.
Промазать листья получившейся сырной массой и с помощью циновки свернуть рулетом. Плотно завернуть в пленку и поставить в холодильник на 3 ч.

4 Охлажденный рулет нарезать ломтиками шириной примерно 4 см.

5 Огурцы и редис вымыть, обсушить и нарезать кружками толщиной 0,8–1 см. Рулетики положить на кружки огурцов, сверху можно украсить половинками грецких орехов и кружками редиса.





бутерброд «мороженое»

Время приготовления: 15 мин.
Порций: 4





ЧТО НУЖНО:

- **4** куска черного хлеба
- **4** ломтика ветчины
- **4** яйца
- **100 мл** молока
- **0,5** красного сладкого перца, нарезанного тонкими полосками
- **1 ст. л.** растительного масла
- соль

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Из кусочков хлеба вырезать треугольники размером с рожок мороженого. По форме хлеба вырезать кусочки ветчины и положить сверху.

2 Яйца взбить с молоком и солью. В сковороде разогреть растительное масло и вылить яичную смесь. Готовить, помешивая, 3–4 мин., чтобы получилась яичница-болтунья.

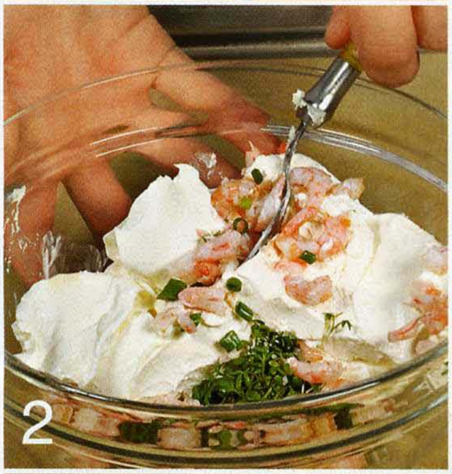
3 Разложить яичницу на один конец бутербродов. Украсить полосками перца крест-накрест.

бублик «змея»

Время приготовления: 10 мин.
Порций: 2









ЧТО НУЖНО:

2	бублика
200 г	сливочного сыра
70 г	очищенных креветок
по 2 ст. л.	нарезанного зеленого лука и кресс-салата
0,5	огурца
•	соль, молотый черный перец
5	помидоров черри
2	оливки
2	полоски красного перца
•	зеленый лук для украшения

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разрезать каждый бублик на 2 пласта, затем разрезать каждый пласт пополам. Отложить 6 кусочков, из оставшихся вырезать 2 головы и 2 заостренных хвоста.

2 Огурец и креветки мелко нарезать и перемешать со сливочным сыром и зеленью.

3 Разложить на двух подносах по «змейке», промазать сверху подготовленной смесью. Украсить бутерброды половинками помидоров черри и зеленым луком. Из кружков оливок сделать «глаза», из красного перца – «язык».



пицца с сыром и ветчиной

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **1,5** стакана муки
- **1 ч. л.** соли
- **0,5 ч. л.** сухих дрожжей
- **1,5 ст. л.** оливкового масла

Для начинки:

- **2 ст. л.** оливкового масла
- **3 ст. л.** томатной пасты
- **150 г** сыра моццарелла
- **4** помидора
- **1** желтый сладкий перец
- **50 г** ветчины
- **8** листиков базилика
- **3** зубчика чеснока
- **2 ст. л.** тертого сыра пармезан
- • соль, черный перец

Время приготовления: 1 час 45 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Просеять соль и муку в миску, добавить дрожжи, оливковое масло и 180 мл теплой воды. Вымешивать тесто руками в течение 10 мин.

2 Скатать тесто в шар, положить в миску и накрыть полотенцем. Поставить в теплое место на 1–1,5 ч, или до тех пор, пока тесто не увеличится вдвое.

3 Подготовить начинку. Вымыть помидоры, перец и базилик. Перец разрезать пополам, очистить от семян. Чеснок очистить. Перец, моццареллу и ветчину нарезать небольшими кусочками, помидоры – тонкими кружками. Чеснок измельчить.

4 На присыпанном мукой столе раскатать тесто в тонкий пласт, переложить его на смазанный маслом противень.

5 Промазать тесто томатной пастой и присыпать половиной нарезанной моццареллы.

6 Разогреть духовку до 220 °C. Разложить на пиццу кружки помидоров, кусочки ветчины, перца, чеснок, оставшуюся моццареллу. Приправить солью и перцем. Сбрызнуть оливковым маслом и посыпать пармезаном. Запекать 15–20 мин., до золотистой корочки. Нарезать пиццу на кусочки и подать теплой.



scanned by Reina

котлеты на шпажках

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 8









ЧТО НУЖНО:

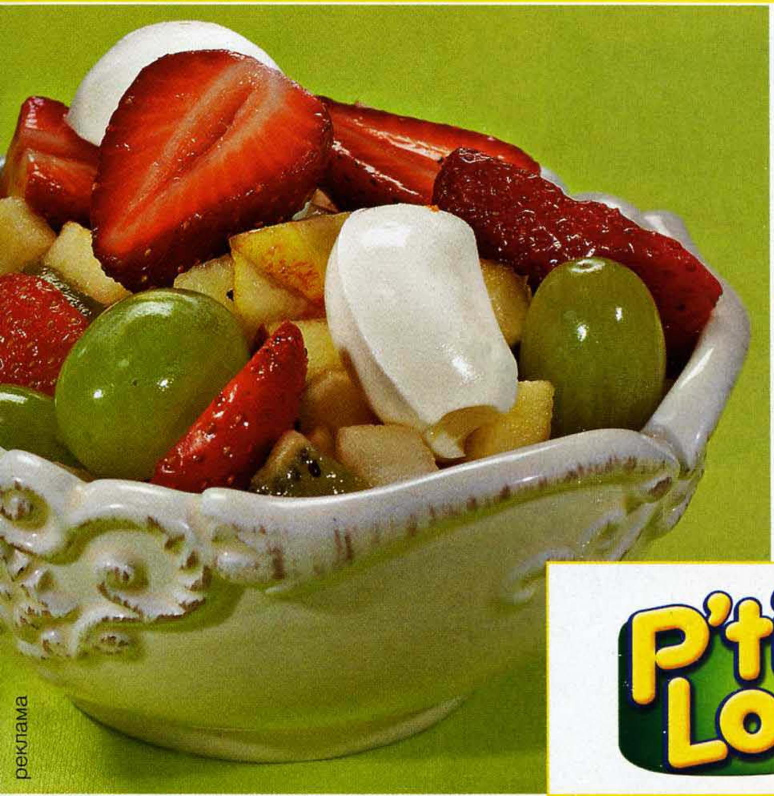
600 г	куриного фарша
100 мл	молока
100 г	сливочного масла
2	яйца
2–3 ст. л.	манной крупы
0,5	красного сладкого перца
•	соль
3 ст. л.	панировочных сухарей
2 ст. л.	растительного масла

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сливочное масло растопить. Куриный фарш смешать с молоком, солью, 1 яйцом и сливочным маслом, хорошо вымесить. Перец очистить от семян, промыть и нарезать мелкими кубиками. Смешать с фаршем.

2 Сформировать из получившейся массы небольшие котлетки. Обмакнуть в слегка взбитое яйцо и обвалять в сухарях.

3 В сковороде разогреть масло и обжарить котлетки с двух сторон до золотистой корочки. При подаче воткнуть в каждую по деревянной шпажке.





фруктовый салат

ЧТО НУЖНО:

- **8** сырков **«Пти Луи»** весом по 20 г
- **2** персика
- **1** киви
- **2** груши
- **1** яблоко
- **1** веточка винограда без косточек
- **200 г** клубники
- **4 ч. л.** фруктового сиропа

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Фрукты и ягоды вымыть. У клубники удалить плодоножки. Киви очистить от кожицы. Из яблока и груш удалить сердцевину. Нарезать персики, киви, яблоки и груши небольшими кубиками. Ягоды клубники разрезать пополам.

2 Сложить фрукты в миску и аккуратно перемешать.

3 Каждый сырок разрезать пополам и добавить в салат. Полить сиропом.

Взрослые любители сыра сталкиваются лишь с одной проблемой – выбора. Вокруг столько сортов, которые хочется попробовать! С детьми все несколько сложнее – то, что для них полезно, не всегда им нравится. Но бывают и счастливые исключения. Знакомьтесь – «Пти Луи» (P'tit Louis). Вкусные свежеплавленые сыры в небольших красочно оформленных упаковках любят и дети, и их родители.

Компания «Бонгрэн» знает, что хорошее питание – залог роста ребенка. Сырки «Пти Луи» разработаны специально для детей. Они богаты кальцием и витамином D, необходимыми для роста, а удобные упаковки позволяют ребенку самостоятельно лакомиться сырками «Пти Луи», не прибегая к помощи взрослых.



шашлычки

ЧТО НУЖНО:

- **8** сырков **«Пти Луи»** весом по 20 г
- **20** помидоров черри
- **4** куска пышного белого хлеба
- **1 ст. л.** сливочного масла

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 С хлеба срезать корку, мякоть нарезать кубиками размером 2 см. Разогреть в сковороде сливочное масло и обжарить кубики хлеба, периодически помешивая, до золотистого цвета.

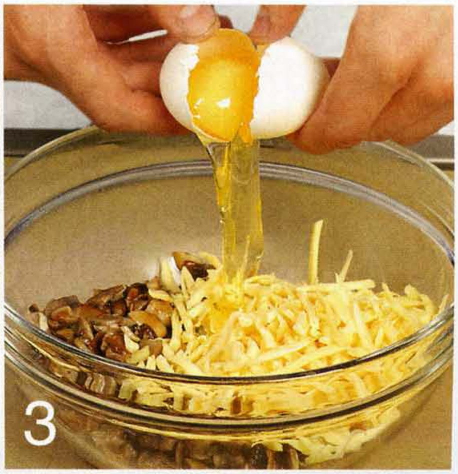
2 Помидоры вымыть, обсушить. Каждый сырок разрезать на 4 части.

3 Нанизать на деревянные шпажки вперемешку сырки, помидоры и кусочки обжаренного хлеба.









крокеты из макарон с грибами

Время приготовления: 50 мин. + 2 часа 30 мин.
Порций: 6







ЧТО НУЖНО:

- **400 г** макарон пенне
- **300 г** шампиньонов
- **200 г** сыра чеддер
- **6 ст. л.** сливок жирностью 35%
- **0,5** стакана куриного бульона
- **2** яйца
- **2 ст. л.** молотых сухарей
- **1 ст. л.** растительного масла + растительное масло для фритюра

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Макароны отварить согласно инструкции на упаковке. Откинуть на дуршлаг и дать стечь всей воде.

2 Грибы вымыть, обсушить и мелко нарезать. В сковороде разогреть растительное масло и обжарить грибы, время от времени помешивая, 7–8 мин.
Сыр натереть на крупной терке.

3 Смешать в миске сливки, 1 яйцо, обжаренные грибы и половину натертого сыра.

4 Переложить готовые макароны в прямоугольную форму. Влить бульон и всыпать 50 г тертого сыра, перемешать и оставить на 30 мин. Затем влить сливочно-грибную смесь и аккуратно перемешать. Накрыть пленкой, сверху поместить разделочную доску подходящего размера, а на нее гнет. Убрать в холодильник на 2–3 ч.

5 Спрессовавшуюся массу нарезать брусочками, смочить в слегка взбитом яйце, обвалять в оставшемся сыре, вновь смочить в яйце и обвалять в сухарях.

6 Разогреть в глубоком сотейнике растительное масло и порциями обжарить крокеты до золотистого цвета, примерно по 5 мин. Выкладывать на бумажные салфетки, чтобы стек лишний жир. Подавать с зеленью и свежими овощами.

«поросята» в одеяле

Время приготовления: 25 мин.
Количество: 24 штуки









ЧТО НУЖНО:

24	коктейльные сосиски
1	стакан блинной муки
0,5 ч. л.	соли
1 ч. л.	тертого сыра чеддер
100 мл	+ 1 ст. л. молока
1	яйцо
1 ст. л.	растительного масла
1	желток

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Просеять в миску муку с солью. Взбить 100 мл молока с яйцом и растительным маслом, добавить в муку вместе с тертым сыром. Вымесить тесто.

2 На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в тонкий пласт. Нарезать его прямоугольниками размером примерно 4 x 5 см. Завернуть сосиски в тесто и защипать края, смочив их водой.

3 Разогреть духовку до 180 °C. Противень смазать маслом и застелить пергаментом. Желток взбить с оставшимся молоком. Положить сосиски на противень, смазать желтком. Запекать 12–15 мин., до золотистой корочки.


СПОНСОР РЕЦЕПТА
ПЕТЕЛИНКА
ЭКО ЛОГИЧНО ВКУСНО

куриные грудки «1001 ночь»

ЧТО НУЖНО:

- **6** куриных филе **«Петелинка»**
- **4** средние луковицы
- **1 ст. л.** сахара
- **200 мл** куриного бульона
- **150 мл** натурального йогурта
- щепотка молотой корицы
- щепотка молотого душистого перца
- **3 ст. л.** растительного масла
- **1 ст. л.** сливочного масла
- соль по вкусу

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 10













ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук очистить и измельчить. Куриное филе натереть солью, душистым перцем и корицей.

2 В сковороде разогреть растительное и сливочное масло, обжарить филе, по 3 мин. с каждой стороны. Переложить на блюдо.

3 Уменьшить огонь, выложить в сковороду лук и готовить, помешивая, 6 мин. Добавить сахар, перемешать и готовить 4 мин.
Бульон разогреть, не доводя до кипения, и влить в сковороду. Дать закипеть. Вернуть в сковороду куриное филе, накрыть крышкой, уменьшить огонь до минимума и готовить 20 мин., 2–3 раза перевернув филе. Выложить на блюдо.

4 В йогурт добавить 2 ч. л. соуса из сковороды, где тушились куриные грудки, перемешать.

5 Влить получившуюся смесь в сковороду с оставшимся соусом. Готовить, постоянно размешивая и не доводя до кипения, 2 мин.

6 Куриное филе нарезать пластинами. Разложить их по кругу на большом блюде, оставив середину свободной. В середину положить красиво нарезанные овощи. Отдельно подать соус.

КСТАТИ

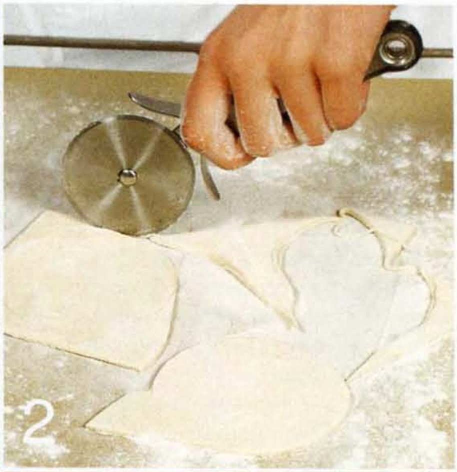


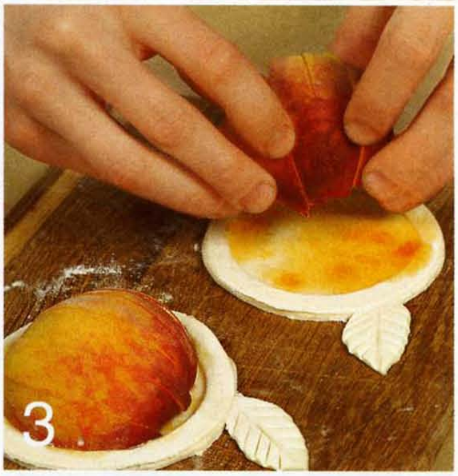
Качество продукции торговой марки «Петелинка» находится под самым строгим контролем, начиная с кормов, которые производятся на собственных предприятиях, и заканчивая современным комплексом переработки. Находясь всего в 50 км от Москвы, в Одинцовском районе, мы имеем возможность ежедневно пополнять столичные прилавки свежей продукцией.
«Петелинка» – это по-настоящему нежное, натуральное диетическое куриное мясо без искусственных добавок и консервантов.

пирожки с персиками

Время приготовления: 25 мин.
Количество: 4 штуки









ЧТО НУЖНО:

200 г	готового слоеного теста
2	персика
4 ст. л.	абрикосового джема
1	яйцо

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Персики вымыть, обсушить, разрезать пополам и удалить косточки. Каждую половинку нарезать ломтиками.

2 Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать 4 круга с хвостиком, диаметры кругов должны быть на 1 см больше диаметров половинок персиков.

3 Разогреть духовку до 200 °С. Круги из теста густо смазать абрикосовым джемом, положить по центру половинку персика. Яйцо слегка взбить и смазать края пирожков. Выпекать 15 мин.



торт «жучок»

ЧТО НУЖНО:

300 г фундука
300 г сахара
10 белков
1 ст. л. муки
Для крема:
400 мл сливок жирностью 35%
150 г горького шоколада
Для украшения:
10 больших ягод клубники

Время приготовления: 1 час
Порций: 12

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Фундук измельчить в блендере в муку. Взбить белки, постепенно добавляя в них сахар, в крепкую пену. Не выключая мотор, добавить измельченный фундук и просеянную муку.

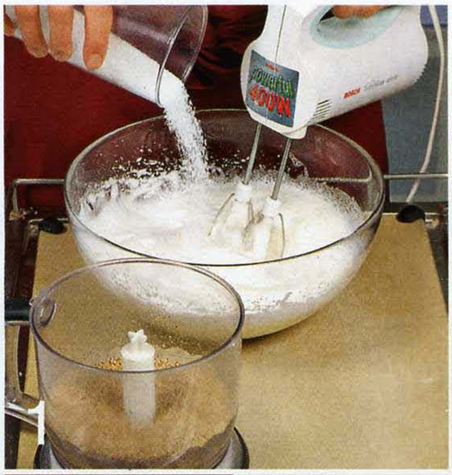
2 Разделить тесто на 6 частей. Круглую форму для выпечки накрыть промасленным листом пергамента, влить одну часть теста и поставить в разогретую до 220 °С духовку на 5 мин. Переложить вместе с листом пергамента на решетку. Так же испечь еще 5 коржей. Дать им полностью остыть.

3 50 г шоколада поломать на небольшие кусочки, сложить в жаропрочную посуду и поставить на кастрюлю со слабо кипящей водой. Готовить, пока шоколад полностью не растопится. Оставшийся шоколад порубить ножом в крупную крошку.

4 Приготовить крем. Взбить сливки в крепкую пену, добавить рубленый шоколад, перемешать.

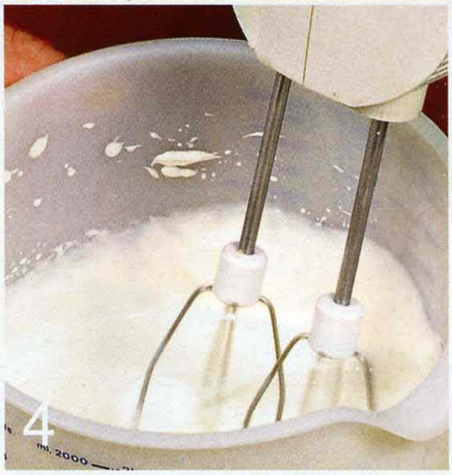
5 Первый корж промазать растопленным шоколадом. Выкладывать сверху оставшиеся пласты, промазывая каждый приготовленным кремом. Поставить торт в холодильник до подачи на стол.

6 Перед подачей клубнику вымыть, обсушить и нарезать тонкими продольными пластинами. Уложить на верхний слой торта в виде крылышек, как показано на картинке. Из ягод черники или смородины сделать «глазки», из листика мяты вырезать «ротик».

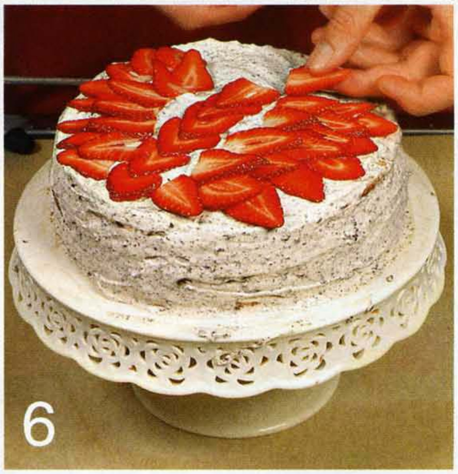














маффины с шоколадом

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 6













ЧТО НУЖНО:

80 г сливочного масла
80 г молочного шоколада
80 г сахара
2 яйца
80 г блинной муки
3 ст. л. сахарной пудры

Для шоколадной глазури:

125 г молочного шоколада
50 мл сливок жирностью 35%
1 ст. л. растворимого кофе

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить глазурь. Шоколад поломать на кусочки, сложить в жаропрочную посуду и поставить на кастрюлю подходящего диаметра со слабо кипящей водой. Готовить, пока шоколад полностью не растопится. Снять с огня, влить сливки, добавить растворимый кофе, перемешать. Дать остыть.

2 Приготовить тесто. Шоколад растопить на водяной бане, добавить сливочное масло и перемешать.

3 Снять с огня, дать немного остыть и всыпать сахар. Яйца слегка взбить. Постоянно перемешивая, влить их в шоколадную смесь. Постепенно всыпать муку и вымесить гладкое эластичное тесто.

4 Силиконовые формочки сбрызнуть водой. Положить по чайной ложке шоколадной глазури в каждую формочку.

*** Если вы будете готовить в керамической или металлической посуде, необходимо смазать формы маслом и простелить пергаментом или специальными бумажными формочками. Наполнить формы тестом на половину их объема.**

5 Разогреть духовку до 180 °С. На глазурь в каждую формочку разложить тесто. Выпекать 23–25 мин.

6 Поставить формочки с кексами на решетку и, пока они еще горячие, смазать оставшейся глазурью. Дать немного остыть и посыпать сахарной пудрой. Подавать теплыми или холодными.



творожный торт с фруктами

ЧТО НУЖНО:

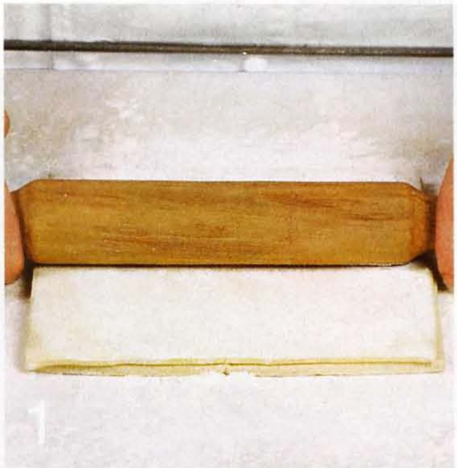
250 г готового слоеного дрожжевого теста
1 ст. л. сливочного масла
4 желтка
1 стакан молока
250 г сахара
500 г творога жирностью 9%
500 мл сливок жирностью 35%
45 г желатина
1 банка консервированных персиков
500 г замороженной вишни без косточек

Время приготовления: 45 мин. + 3 ч
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Замочить в разных емкостях 30 г и 15 г желатина в небольшом количестве холодной кипяченой воды. Тесто раскатать в тонкий пласт.

2 Разогреть духовку до 220 °С. Вырезать из теста круг диаметром 30–32 см, сделать на его поверхности частые проколы вилкой. Противень смазать маслом. Выложить на противень круг из теста и выпекать в духовке 10 мин., до золотистого цвета. Готовый корж немного уменьшится в размере.

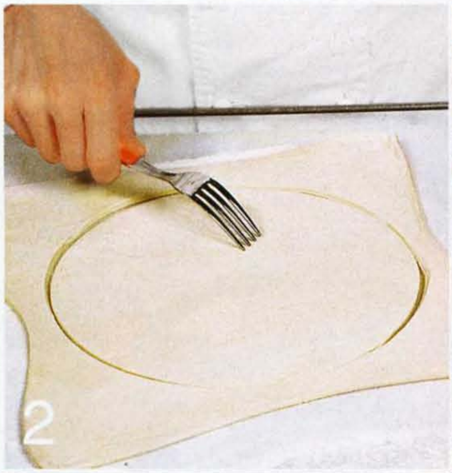


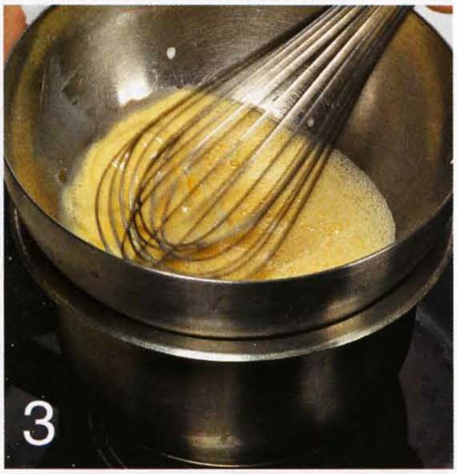
3 Приготовить заварной крем. В миске размешать молоко, сахар и желтки, поставить на водяную баню и варить, постоянно помешивая, до загустения. Снять с огня, добавить 30 г набухшего желатина и размешать до полного растворения. Остудить.

4 Протереть творог через сито, сливки взбить. Ввести творог и сливки в остывший заварной крем. Персики обсушить салфеткой, нарезать небольшими кусочками и добавить в творожную массу.

5 Замороженную вишню положить в кастрюльку, добавить сахар, влить такое количество воды, чтобы вишня была едва покрыта. Довести до кипения, снять с огня и смешать с оставшимся желатином. Хорошо размешать и дать остыть.

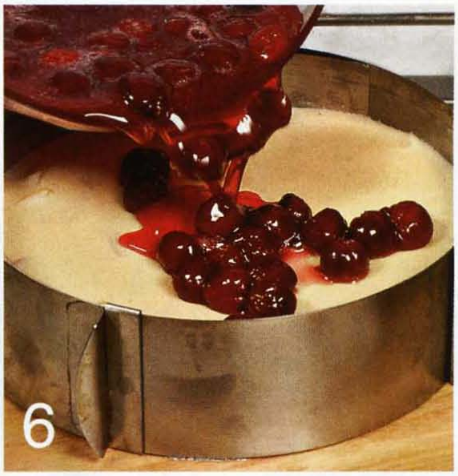
6 Высокую разъемную форму простелить пищевой пленкой, положить на дно выпеченный корж, на него – творожно-сливочный крем. Поставить в холодильник на 1–1,5 ч. Крем должен застыть. Затем влить вишневую смесь. Вернуть в холодильник и оставить до полного застывания.
Перед подачей снять боковые стенки формы и удалить пленку.












МОСКОВСКОГО ШКОЛ
5-11 КЛАСС
ДНЕВНИК МОСКОВ

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

ЧТО НУЖНО:

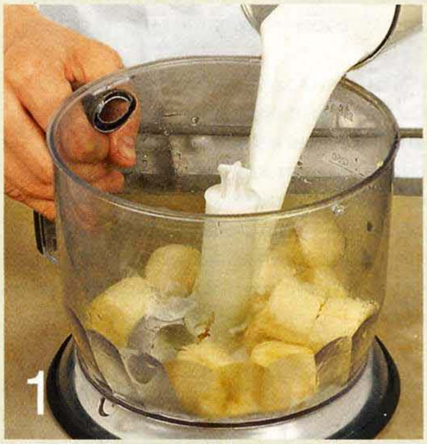
50 мл	молока
2	банана
100 мл	ванильного мороженого
1 ч. л.	ванильного сахара
•	щепотка корицы

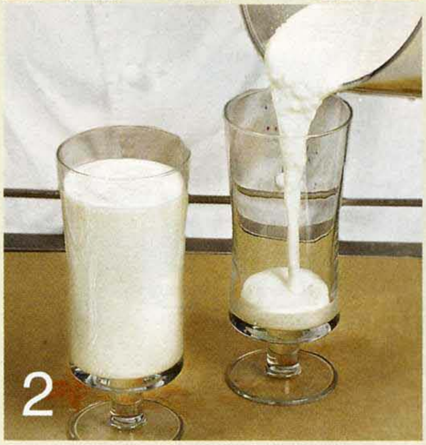
Время приготовления: 10 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

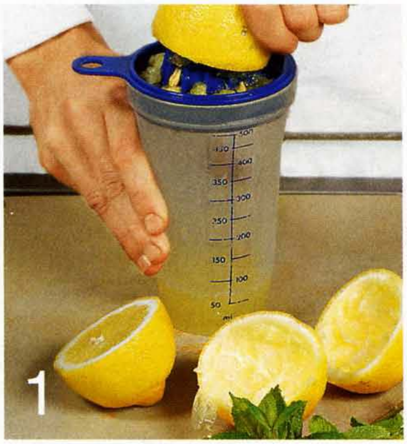
1 Бананы очистить от кожуры и нарезать крупными кусками. В чашу блендера влить молоко, положить бананы, ванильный сахар и мороженое. Взбивать в течение 1–2 мин., до образования густой пены.

2 Разлить в бокалы и сразу же подать.





МЯТНЫЙ ЛИМОНАД





ЧТО НУЖНО:

40 г	свежих листьев мяты
6	лимонов
5 ст. л.	сахара

Время приготовления: 7 мин. + 1 час
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Листья мяты вымыть и обсушить. Из лимонов выжать сок.

2 Соединить в чаше блендера мяту, лимоны и сахар. Измельчить до однородности.
Влить 250 мл кипяченой воды комнатной температуры и отставить на 1 ч. Затем разлить по стаканам и подать.

КЛУБНИЧНЫЙ НАПИТОК

ЧТО НУЖНО:

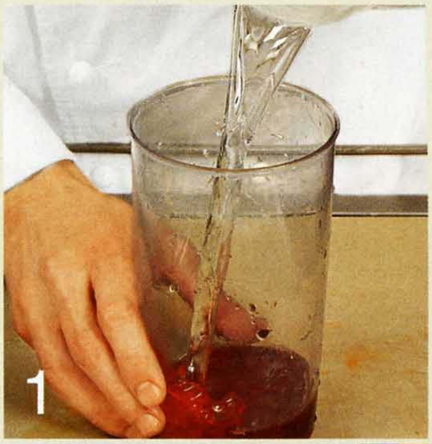
100 мл	клубничного сиропа
•	сок 2 лимонов
12	ягод клубники
•	взбитые сливки

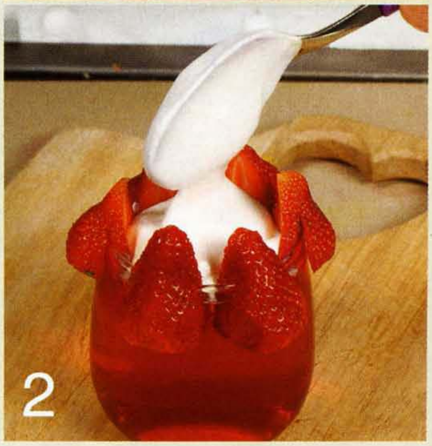
Время приготовления: 8 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В клубничный сироп влить 400 мл воды, добавить лимонный сок и перемешать. Клубнику вымыть, удалить плодоножки и разрезать пополам.

2 Разлить напиток по бокалам, украсить половинками ягод клубники и взбитыми сливками.







ванильный крем



ЧТО НУЖНО:

500 г	густой сметаны
400 мл	молока
1	стакан сахара
1 ч. л.	ванильного сахара
25 г	желатина
3	желтка

Время приготовления: 30 мин. + 2 часа
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Замочить желатин в небольшом количестве холодной воды и оставить на 20 мин.

2 Желтки растереть с сахаром, залить теплым молоком и готовить на водяной бане, постоянно помешивая, до загустения. Добавить ванильный сахар и набухший желатин. Прогреть, помешивая, до растворения желатина и дать остыть.

3 Сметану охладить, взбить до густой пены и, продолжая взбивать, тонкой струйкой влить в нее яично-молочную смесь. Разлить готовую массу по формочкам и поставить в холодильник до застывания. Перед подачей формочки с кремом погрузить на несколько секунд в горячую воду и выложить крем на тарелки.







конфеты из сухофруктов





Время приготовления: 10 мин.
Количество: 20 штук



ЧТО НУЖНО:

- **1** стакан фиников без косточек
- **1** стакан изюма без косточек
- **0,5** стакана грецких орехов
- **4 ст. л.** кокосовой стружки
- **20** ягод вяленой вишни без косточек
- **1** стакан сахара
- **по 4 ст. л.** сахарной пудры и какао-порошка

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сухофрукты промыть и тщательно обсушить на бумажном полотенце. Измельчить в блендере финики, изюм, орехи и кокосовую стружку до однородной массы.

2 Из получившегося фарша скатать руками 20 небольших шариков. Вдавить в центр каждого по одной вишенке.

3 Обвалять конфеты сначала в сахаре, затем половину конфет обвалять в сахарной пудре, вторую половину – в какао-порошке.

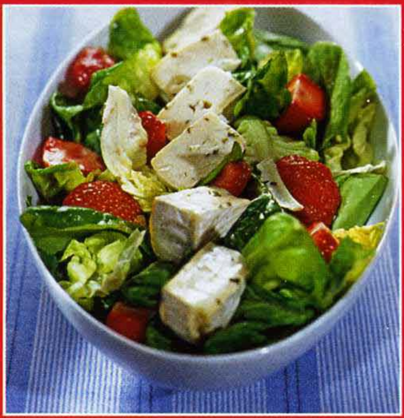




в новом журнале
«ШКОЛА ГАСТРОНОМА»
№11 (133) июнь 2009

- пирог с огородной зеленью
- салат с клубникой и сыром бри
- баранина с пряными травами
- черешневый пирог
- базиликовая панакотта
- сорбет с земляникой







ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№ 10 (66), май 2009
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повара-консультанты Олег Туркин, Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова,
Ольга Каткова,
Ольга Козырева,
Елена Кузьмичева,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева,
Зоя Галишникова,
Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
менеджеры: Андрей Телингатер,
Александр Шалимов,
Наталия Писклина,
Екатерина Колесникова,
Татьяна Катрач,
тел.: (495) 725-1070
по подписке Нина Малинина,
тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,
Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс»,
тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина
Вера Давыдкина,
Светлана Кузина,
Любовь Попова,
Виктор Фролкин,
Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер,
Ольга Гриценко,
Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 173 980 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32211 от 09.06.2008 г.

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Вы можете подписаться на наши издания в течение 2009 года.
Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.
Минимальный срок подписки – 1 месяц.



Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов.

* Отправка журналов осуществляется простой бандеролью (до почтового ящика) в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала
* Доставка курьером (только по Москве в пределах МКАД) осуществляется до почтового ящика (указание кода доступа в подъезд ОБЯЗАТЕЛЬНО) в течение 7 дней со дня выхода журнала
* В цену подписки не включена комиссия Сбербанка
* Стоимость доставки включена в стоимость журнала

На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы. Заказ на вышедшие номера временно прекращен.

Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru, e-mail: podpiska@phbp.ru

Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США
Beneficiary: LLC «Bonnier Publications»,
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808
** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.*

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 83273
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46505
Ручная работа – 18131

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378
Школа гастронома – 11308
Коллекция рецептов – 24651
Садовник – 24324
Ручная работа – 24323

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060, 580-9580

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск, тел.: (10375-17) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев, тел.: (10380-44) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург, тел.: (495) 789-8636, (343) 262-6543

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50.
Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 660 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 110 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 495 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 82,50 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50.
Для остальных стран – $11.

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001
Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ____________________ Плательщик

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001
Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ____________________ Плательщик

«Фернандо Гирон»

испанское масло, названное в честь генерала, возглавлявшего оборону порта Кадиса в 1634 году

Extra Virgen – нерафинированное масло первого холодного отжима. Подходит для заправки салатов и готовых блюд.

100% PURO – рафинированное масло – идеально для жарки, при нагревании не образует вредных веществ.

Clasico – смесь рафинированного масла и Extra Virgen – ароматное, но более мягкое. Используется как для жарки, так и для заправки салатов.



«Подарок маме на День рождения»

Савелова Маша, 9 лет
г. Сочи